

Печь конвейерная Zanolli Synthesis 12/80 VE

Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	от 25 до 50 см
Производительность	от 30 до 220 пицц в час
Температурный режим	320 °C
Мощность	24.9 кВт
Ширина	1650 мм
Глубина	2180 мм
Высота	600 мм
Вес (без упаковки)	295 кг
Страна производства	Италия

Описание

Конвейерная печь [Zanolli Synthesis 06/40 VE](#) используется для приготовления пиццы, запеченных на гриле овощей, фаст-фуда и выпечки на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров.

Агрегат является частью первой линии запатентованных вентилируемых конвейерных печей. Устройство очень просто и удобно в использовании: достаточно подготовить продукты, установить необходимую температуру приготовления и задать скорость движения конвейера при помощи цифровой панели управления и поместить продукты на конвейерную ленту. Оператору не потребуется тратить время на контроль процесса приготовления - печь сама позаботится об этом, предотвратив подгорание помещенных в нее блюд. Конструкция прибора позволяет устанавливать печи друг на друга, тем самым экономя пространство кухни и делая его более функциональным.

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Пицца Ø25 см (230 гр.): от 200 до 220 шт./час
 - Пицца Ø30 см (330 гр.): от 120 до 155 шт./час
 - Пицца Ø35 см (450 гр.): от 90 до 110 шт./час
 - Пицца Ø40 см (585 гр.): от 70 до 90 шт./час
 - Пицца Ø45 см (740 гр.): от 40 до 50 шт./час
 - Пицца Ø50 см (915 гр.): от 30 до 35 шт./час

Время приготовления:

- Пицца Ø25 см (230 гр.): от 3,5 до 4 мин.
- Пицца Ø30 см (330 гр.): от 3,5 до 4,5 мин.
- Пицца Ø35 см (450 гр.): от 3,5 до 4,5 мин.
- Пицца Ø40 см (585 гр.): от 4 до 5 мин.

- Пицца Ø45 см (740 гр.): от 4,5 до 5,5 мин.
- Пицца Ø50 см (915 гр.): от 5 до 6 мин.
- Внутренний размер камеры: 800x1200x100 мм